Nr. 7. **Poznań, 15 lipca 1928 r.** **Rok III.**

Przegląd Cukierniczy

Miesięcznik

przemysłu cukierniczego, przetworów owocowych i branż pokrewnych

„Dlaczego wyroby cukiernicze są drogie“?

Oto pytanie, które nęci dzisiaj ludność, kupującą wyroby cukiernicze a zwłaszcza artykuły czekoladowe. Rzeczywiście, w stosunku do zarobków czekolada nie jest tania. Przeciętny konsument zaś mało zastanawia się nad istotnemi przyczynami tego zjawiska i winę przypisuje najchętniej producentowi, chociaż ten ostatni w gruncie rzeczy cierpi więcej wskutek wysokich cen swych wyrobów aniżeli konsument. Wysokie ceny bowiem są bezpośrednią przyczyną zmniejszenia się popytu, co pociąga za sobą ograniczanie produkcji i uszczupla obroty. Leży zatem w interesie producenta jak i konsumenta, aby produkt był w cenie najprzystępniejszy, bo ułatwia on spożywcy jego nabycie a producentowi zwiększa produkcję. Przyczyny zatem wysokich cen czekolady tkwią w czem innem, mianowicie w nadmiernych cenach surowców.

Niemały np. wpływ na rozrost cen czekolady wywiera drogi cukier. Cukrownicy najchętniej śrubowaliby cenę za cukier co parę dni, pragnąc tym sposobem niejako przysporzyć sobie zysków. Ta polityka wychodzi istotnie na korzyść cukrownikom lecz zarazem krępuje ona w największym stopniu rozwój innych działów produkcji, zwłaszcza cierpi na tem rozwój przemysłu cukierniczego. Nie ulega też najmniejszej wątpliwości fakt, że dotychczasowa polityka eksportowa w zakresie gospodarki cukrem godzi poważnie w interes państwa, bo przyczynia się do ujemnego bilansu handlowego. Wychodzący za granicę cukier w surowym stanie daje, jak wiadomo,

poważne deficyty, podczas gdy ten sam cukier przetworzony w kraju i konsumowany w dużych ilościach w postaci wyrobów cukierniczych mógłby znacznie przyspożyć dochodów i cukiernictwu i przemysłowi cukierniczemu oraz państwu. Pragnąc przeto zwiększyć konsumcję w naszym kraju powinniśmy dążyć w kierunku obniżania a nie podwyższania ceny cukru, skoro jednak trwać będziemy przy dotychczasowem śrubowaniu cen za cukier, to temsamem o obniżaniu cen za wyroby cukiernicze mowy być nie może. Drugą przyczyną wysokich cen przy czekoladzie — to stałe podwyższanie cen za kakao.

Ogólnie ceny za kakao reguluje się na rynkach światowych według podaży i pobytu. Pomimo to zauważyć się daje pewien system w regulowaniu cen ze strony odnośnych plantatorów, system, który także w stosunku do Polski stosuje się w świetle ujemnem, aby powstrzymywać możliwie rozwój polskiego przemysłu cukierniczego. Leży to przedewszystkiem w interesie nie tyle może danych plantatorów kakao ile właśnie w interesie naszego sąsiada zachodniego, który przecież w handlu kakao wybitną odgrywa rolę i od którego przy imporcie kakao, polski przemysł cukierniczy jest do pewnego stopnia zależny. Tylko w ten sposób zrozumieć można wysokie ceny. które płacić musimy za kakao, gdyż mimo wszystko produkcja proszku kakaowego bynajmniej nie obniżyła się.

Zadziwia tu właśnie fakt, że Polska, która w ostatatnich latach z tylu państwami zawarła traktaty handlowe, dotąd nie zdobyła się na zawarcie takiej umowy handlowej korzystnej dla polskiego przemysłu cukierniczego z odnośnemi państwami posiadającemi plantacje kakao.

Zastanawia nas także i ten niezmiernie ważny szczegół, że rząd polski nie postarał się jeszcze dotąd o to, aby polskiemu przemysłowi cukierniczemu jak najwięcej ułatwić import kakao, które w produkcji czekoladowej wśród innych surowców zajmuje przecież jedno z pierwszych miejsc.

Jakiekolwiek zaniedbanie obowiązków w tym kierunku ze strony zainteresowanych fabrykantów nie wchodzi tu w rachubę, gdyż odnośne koła przemysłowe są sobie dawno zgodne co do tego, że jedynie wysokie ceny wspomnianych powyżej surowców powodują podrożenie artykułów cukierniczych, na co też stałe zwracają uwagę czynników miarodajnych, które jednak mało się temi ważnemi sprawami dotąd interesowały.

Mamy jednak nadzieję, że rząd nasz, licząc się z nowemi trudnościami gospardarczemi, zechce i tę sprawę rozpatrzeć i rozpatrzeć i postara się ją rozwiązać na korzyść polskiego przemysłu cukierniczego.

O propagandę w zawodzie cukierniczym.

W ostatnim nr. „Przeglądu Cukierniczego" zamieściliśmy artykuł, który poświęciliśmy w sprawie ograniczenia liczby uczniów w zawodzie cukierniczym. Jak we wspomnianym artykule zaznaczyliśmy, w samem ograniczaniu liczby uczniów nie widzimy wcale drogi wiodącej ku naprawie trudnego położenia, wywołanego w zawodzie cukierniczym bezrobociem. Wskazaliśmy raczej na inne, naszem zdaniem, skuteczniejsze środki rozwiązania tego zagadnienia, mianowicie mówiliśmy tam o potrzebie wszczęcia propagandy na rzecz polskiego cukiernictwa. Propaganda taka może być prowadzona z ramienia organizacji, która niezawodnie byłaby najskuteczniejszą, ale wobec tego, że życie organizacyjne w zawodzie cukierniczym pozostawia niestety dużo do życzenia, przeto nie wiele sobie z tej strony zapowiadamy. Natomiast propagandę taką wszcząć można indywidualnie, w którym to celu podajemy poniżej niektóre praktyczne wskazówki w myśl których postępowaćby należało.

Propagandę, mającą na celu rozpowszechnienie wyrobów cukierniczych, wszcząć można za pośrednictwem inseratów w prasie. Ale, aby reklama w prasie była rzeczywiście owocna, trzeba ją prowadzić umiejętnie, inaczej wyrzucimy na reklamę dużo pieniędzy bez osiągnięcia znaczniejszych korzyści. — Trzeba poprostu wiedzieć jak reklamować.

Tak np. najchętniej naogół podaje się inseraty do niedzielnych numerów poszczególnych gazet. — Dlaczego? — Dlatego, że w niedziele i dni świąteczne gazety u nas wychodzą w większej objętości.

W Ameryce jest to samo. Ale na drugiej półkuli przedstawiają się te stosunki nieco inaczej niż u nas. Tam w niedziele i dni świąteczne panuje w miastach cisza grobowa; wszystkie lokale są zamknięte itd. Dlatego też Amerykanin najbardziej nudzi się w niedzielę, spędzając długie chwile na przeglądaniu gazet, które też z nudów czyta „od deski do deski". U nas natomiast jest pod tym względem nieco inaczej. Wprawdzie i tu zwykle w niedziele czyta się intensywniej, lecz ogłoszenie umieszczone np. w poniedziałkowem wydaniu daje znacznie większe korzyści, aniżeli w obszernym numerze niedzielnym, w którym czytelnik dostrzega dopiero co każdy 10-ty inserat. Zwłaszcza poniedziałkowe wydania są najodpowiedniejsze dla reklamy, gdyż przez niedziele nie wychodzą żadne pisma i tem samem tem pilniej będą czytane gazety poniedziałkowe. Jeżeli zaś ma się ukazać więcej inseratów, to należy koniecznie zmieniać dni, tak, aby raz ogłoszenie ukazało się w poniedziałek, drugim razem we czwartek i t. d. O właściwym terminie ukazywania się ogłoszeń, powinien decydować ogłaszający, a nie pozostawiać w tym względzie wolnej ręki wydawnictwu.

Co do ilości ogłoszeń należy postępować według z góry przewidzianego planu i nie uzależniać zamówienia od wysokości rabatu. Akwizytorzy bowiem, pragnąc jak największą liczbę ogłoszeń zjednać, proponują zwykle wysoki rabat, którym jednak nie powinniśmy się zachęcić do wydania więcej ogłoszeń, od ilości zgóry przewidzianej. Bardzo ważną rolę odgrywa także miejsce, na którem ma się ukazać ogłoszenie. Dla zawodu cukierniczego za najodpowiedniejsze miejsce w gazecie uważać należy część redakcyjną, możliwie na stronie, gdzie umieszczona jest kronika lokalna. Ogłoszenia w tym dziale są oczywiście nieco droższe, lecz wydatek ten przyniesie napewno podwójne korzyści.

Przy zamawianiu inseratów nie należy nigdy polegać na słowie. Skoro zawiera się jakąś transakcję z przedstawicielem wydawnictwa, należy warunków zażądać na piśmie, zanim się podpisze zamówienie. Dla wydawnictw miarodajnem jest tylko zamówienie pisemne, a wszystko to, co umówione ustnie z akwizytorami nie ma dla wydawnictwa żadnego znaczenia. Każdy przedłożony przez przedstawiciela formularz do przyjęcia zamówienia na inserat powinno się uprzednio dokładnie przeczytać, gdyż tekst tych drukowanych formularzy jest często nie zrozumiały.

W końcu zaznaczyć wypada, że dla cukiernika wchodzą w rachubę tylko pisma lokalne, z któremi można co do umieszczania ogłoszeń porozumieć się każdorazowo bezpośrednio z wykluczeniem akwizytora.

a. n.

Jak ubiegać się o posadę?

Kwestja uzyskania posady w obecnych ciężkich warunkach gospodarczych i piętrzącego się bezrobocia jest dla niejednego rzemieślnika bardzo trudna do rozwiązania. Staje się ona tem trudniejszą, że liczni przedsiębiorcy poszukują potrzebnych sił pomocniczych za pośrednictwem ogłoszeń umieszczanych w gazetach, żądając równocześnie pisemnych zgłoszeń. Z tego powodu wielu pomocników skazanych bywa na trudności, jakie nastręcza im napisanie odpowiedniego listu w sprawie uzyskania posady.

Na czem to więc polega, że dużo pomocników poszukujących pracy ma wyraźną niechęć do wystylizowania takiego pisma? Główna przyczyna tkwi zapewne w tem, że po ułożeniu takiego listu ubiegający się o posadę dochodzi do wniosku, że wniosek, z trudem zredagowany, może nie osięgnąć swego celu. Wątpi on poprostu w skuteczność swego wniosku i traci wszelką nadzieję. Beznadziejność ta świadczy wszakże o tem, że ubiegający się o posadę stracił wiarę we własne siły.

Spostrzegłem to wielokrotnie, jak pomocnicy tego rodzaju kłopoty przechodzili. Utraciwszy pracę, pisywali oni jeden wniosek za drugim do przeróżnych przedsiębiorstw, lecz znikąd nie otrzymali odpowiedzi. Postępowanie takie, połączone nadto z kosztami, jest bardzo lekkomyślne, gdyż zabiegi w ten sposób poczynione, wszczęto bez najmniejszego zastanowienia się.

Ubiegający się o posadę, zabierając się do napisania w tym celu wniosku winien pamiętać o tem, że list, który zamierza wysłać do pryncypała, ma niejako zaprezentować jego osobę. Dlatego też w piśmie takiem, powinno się unikać wszystkich tych błędów i usterek, które mogłyby go przedstawić w złem świetle.

Pomimo to, pismo musi zawierać wszystkie niezbędne szczegóły, tak, aby pryncypał po przeczytaniu listu, był dokładnie poinformowany. Nie każdy jednak znajduje się w tem szczęśliwem położeniu, aby mógł doskonale władać piórem. Takie osoby też postąpią najlepiej, gdy napisanie odnośnego wniosku powierzą innym. Pryncypałowi bowiem, który w danym przypadku ogłosił wolną posadę, jest całkiem obojętne, kto list napisał, byle tylko treść pisma była dla niego zupełnie zrozumiała.

Przy układaniu pisma należy nadewszystko baczyć na to, aby papier był czysty i nie pognieciony. Rzemieślnik nie potrzebuje być pisarzem, ale powinien on dbać o zewnętrzny wygląd pisma, który na czytającego wywiera zwykle duży wpływ. Te ogólne

zasady przy układaniu pisma rozumieją się same przez się, kto ich nie przestrzega, ten niech się nie dziwi, gdy listy jego powędrują do kosza.

Ubieganie się o posadę rozpoczyna się właściwie już od czytania ogłoszeń. Byłoby wielce nierozsądnem odpisywać na każde w gazecie wyczytane ogłoszenie, które mogłoby przypuszczalnie wchodzić w rachubę. Nie, w wyborze ogłoszeń należy być bardzo ostrożnym. Jeżeli nic stosownego nie znajdzie się w jednym numerze gazety, należy odczekać następnego numeru itd. Gdy wreszcie znajdzie się odpowiednie ogłoszenie, to należy na nie odpisać bezzwłocznie, trzymając się przy pisaniu powyżej wyłuszczonych zasad.

W podobnych wnioskach należy stanowczo unikać zwrotów jak naprzykład: „Staraniem mojem będzie dążyć wszelkiemi siłami do zadowolenia mistrza swą pilnością, pracowitością i t. d. Zwroty takie nie są rzeczowe a nawet brzmią humorystycznie.

Współpraca związku wytwórców z zw. zaw. pracowników.

Najskuteczniejszy sposób rozwiązania cen i płac jest współpraca związku wytwórców z związkami zawodowemi pracowników, albowiem jest on tezą solidaryzmu gospodarczego, który wychodzi z założenia, że pomiędzy wszystkiemi dziedzinami życia gospodarczego, w szczególności zaś pomiędzy kapitałem a pracą zachodzi ścisła zależność, której wynikiem jest fakt, że pogorszenie pozycji któregokolwiek z podstawowych czynników gospodarczych odbija się ujemnie na całości. Ta koncepcja współdziałania czynników wprawdzie pod pewnemi względami sobie przeciwstawnych lecz w gruncie rzeczy skazanych na kompromisowe uzgadnianie swoich interesów, tj. kapitału i pracy, usiłuje doprowadzić do „pokoju gospodarczego".

Nauka ekonomiczna już dawno ustaliła zasady teoretyczne koncepcji solidaryzmu gospodarczego. Także praktyczne zastosowanie tego nowoczesnego prądu gospodarczego ma miejsce w niektórych dziedzinach życia gospodarczego, czego najbardziej doskonałym i wszechstronnym przykładem jest organizacja korporacyjna obecnych Włoch.

We Włoszech koncepcja ta opiera się na założeniu, że postęp gospodarczy, wzrost dobrobytu i siły całego państwa może się odbywać jedynie drogą solidarnej współpracy wszystkich czynnikow gospodarczych, kierowanej przez sharmonizowaną organizację całego życia gospodarczego kraju. Stąd stworzony został system korporacyj gospodarczych, obejmujących wszystkie dziedziny życia gospodarczego, grupowanych wedle zawodów, a jednocześnie dzielących się na pracodawców i pracobiorców, oraz wyłaniających z siebie coraz wyższe organizmy aż do stworzenia izby korporacyjnej, która jest jakby parlamentem gospodarczym

Nie przesądzamy, czy ta wielka próba ziści pokładane nadzieje, trzeba jednak przyznać, że jest ona wyrazem nowych prądów gospodarczych, ujawniających się z coraz większą intensywnością w niemal wszystkich krajach. Okoliczność, że prądy te przeciwstawiają się metodom rewolucyjnym i przewagi — metody ewolucji, kierowanej przez uświadomione gospodarczo czynniki, daje im dostateczne uzasadnienie i trwałość.

Przemysł i handel polski w Ameryce.

Centrala Zjednoczonych Klubów Handlowych Polskich w Chicago przystępuje do wydania księgi pamiątkowej pod powyższym tytułem z okazji Powszechnej Wystawy Krajowej w Poznaniu w r. 1929.

Księga ta zawierać będzie:

a) historję polskiego handlu i przemysłu w Ameryce od czasów najdawniejszych,

b) historję organizacyj i stowarzyszeń kupieckich oraz przemysłowych w poszczególnych osadach polskich,

c) opisy większych przedsiębiorstw polskich handlowych i przemysłowych,

d) adresy polskich kupców, przemysłowców i inteligencji zawodowej polskiej we wszystkich osadach polskich w Ameryce Północnej.

Zjazd

przedstawicieli rzemiosła Województwa Poznańskiego.

W uzupełnieniu naszego sprawozdania z odbytego zjazdu, podajemy treść rezolucji, którą Zjazd jednogłośnie uchwalił.

REZOLUCJA:

,,Zjazd przedstawicieli rzemiosła wielkopolskiego w dniu 18. czerwca 1928 r. w gmachu Powszechnej Wystawy Krajowej zwraca się do Rządu, w szczególności do Ministerstwa Przemyslu i Handlu oraz Skarbu ze stanowczą prośbą o udzielenie rzemiosłu całej Polski subwencji we wysokości 200 tysięcy złotych na ułatwienie rzemiosłu wzięcia udziału w Powszechnej Wystawie Krajowej.

Zjad doceniając w zupełności znaczenie rzemiosła na Powszechnej Wystawie Krajowej sądzi, że powyższą kwotę powinno rzemiosło otrzymać, bo jest ono tym stanem najbardziej obciążonym, który od Rządu dotychczas nic nie otrzymał.

Zjazd uważa, że w interesie samego Państwa i całego społeczeństwa polskiego leży, aby rzemiosło wzięło jak najliczniejszy udział w Powszechnej Wystawie Krajowej.

Zjazd uważa, że obiecana na rzecz rzemiosła kwota w wysokości 30.000 powinna być przesłana w całości do rąk Dyrekcji Powszechnej Wystawy Krajowej, a nie rozdrabniana na poszczególne województwa".

Powyższą rezolucję postanowiono przedłożyć przyszłemu Zjazdowi Zarządu Grupy XXVIII-ej, który się odbędzie w pierwszych dniach lipca do wykonania.

ROZMAITOŚCI

Masowe przemytnictwo owoców australijskich do Polski.

Afera z jabłkami australijskiemi, które usiłowano przemycić do Polski jako kalifornijskie taniej clone, zatacza coraz szersze kręgi.

Ogółem zatrzymano w różnych punktach 770 skrzyń, z tego w samym Krakowie 90.

Wszystkie przemycano jako towar konwencyjny, podlegający stawce taryfowej 31 gr. od 1 kg, gdy faktycznie winny one być oclone po 2,58 zł od 1 klg.

Przed 2 tygodniami władze zatrzymały trzeci wagon, wypełniony prócz jabłek pomarańczami i cytrynami. I tu, zdaje się, ma się do czynienia ze sprytną grą na stawkach celnych.

Bliższe badanie wykazało, że Polska jest już od dluższego czasu przedmiotem kampanji przemytniczej, zorganizowanj na wielką skalę.

Raz po raz nadchodzą transporty, których droga jest zbyt okrężna, aby mogły nie wzbudzić podejrzenia. Przez Hamburg — Czechosłowację — Gdańsk (!) przemycają międzynarodowi handlarze jabłka i inne owoce, fałszując świadectwa pochodzenia i deklaracje celne.

Żniwa tegoroczne zapowiadają znakomicie.

Wbrew oczekiwaniom, widoki tegorocznych plonów poprawiły się tak znacznie, że na giełdach światowych zniżka cen zbóż już obecnie jest dyskontowana.

Świetnie zapowiadają się zbiory w Stanach Zjednoczonych, Argentynie, Kanadzie oraz Egipcie. W Europie obfite plony spodziewane są w Rumunji, na Węgrzech, w Czechosłowacji i we Francji.

Wiadomości te wywrą niezawodnie znaczny wpływ na kształtowanie się cen na rynku polskim, oraz na politykę zbożową Rządu.

PRAKTYCZNE RADY

Co należy jeść w lecie?

Niedawno ukazała się w jednem z niemieckich czasopism lekarskich ciekawa rozprawka dr. Wilhelma Stahna pt. „Co należy jeść w lecie?“ Wywody tam zawarte są bardzo interesujące i godne uwagi, to też podajemy je w zwięzłem skróceniu.

„Bardzo nieliczni ludzie — pisze dr. Stahn — mają choćby elementarne wiadomości z zakresu higjeny. Jedzą i piją bez miary, nie zdając sobie z tego sprawy iż biedne narządy trawienia nie mogą podołać nadmiernie dostarczanemu materjałowi spożywczemu. Skutki tego są fatalne. Osłabiony żołądek nie tylko musi większość pokarmu odrzucić jako balast niepotrzebny, ale nawet to, co trawi, trawi źle i niedokładnie. Następuje zużycie narządów trawienia, a — co jeszcze gorsze — zwłaszcza związki białka ulegają w jelitach gniciu i rozkładowi. Organizm zatruwa się.

Zachodzi to najczęściej w lecie, bo w tej porze roku jesteśmy wskutek przyzwyczajenia skłonni do pobierania tej samej ilości pokarmu, co w zimie. To też najenergiczniej przestrzegam przed przeładowywaniem żołądka w lecie, a zwłaszcza przed nadużywaniem pokarmów mięsnych!

Fizyczna sprawność kulisów chińskich jest znakomita, choć żywią się oni niemal wyłącznie ryżem. Włoscy robotnicy karmią się niemal tylko polentą, a jednak pracują bardzo wydatnie. A więc nie przeceniajmy wartości mięsa, a unikajmy go stanowczo w lecie!

Ograniczenie pożywienia mięsnego wymaga sprawność naszego organizmu, utrwala nasze zdrowie i przedłuża życie, bo odsuwa sklerozę lepiej niż wszelkie medykamenty. Obawa przed niedostateczną ilością białka w pożywieniu jest straszakiem na wróble.

Kto pobiera za dużo białka naraża się na szereg fatalnych skutków, z których najważniejsze są następujące: 1. Ułatwianie wszelkich procesów gnilnych w narządach trawienia. 2. Osłabianie serca. 3. Wywoływanie chorób wątroby i nerek. 4. Skłonność do reumatyzmu i gichtu. 5. Skłonność do przedwczesnego wiotczenia mięśni.

Błędne nauki o „wzmacniającem białku“ wiele już narobiły szkody. Kto pragnie zachować zdrowie, niechaj zwłaszcza w lecie jada bardzo umiarkowanie, a unika jak djabeł święconej wody, pokarmów mięsnych. Natomiast ogromnie pożądane dla zdrowia jest odżywianie się jarzynami, owocami i potrawami mącznemi.

SPRAWY GOSPODARCZE

Z międzyn. konferencji cukrowniczej w Warszawie.

W Warszawie odbyło się posiedzenie całego wydziału pracy Międzynarodowej Konferencji Cukrowniczej mającej na celu przygotowanie materjałów do międzynarodowej konferencji w październiku. W konferencji wzięli udział przedstawiciel przemysłu cukrowniczego Kuby p. Covo, przedstawiciele cukrownictwa czechosłowackiego pp.: J. Hartmen, Rilich, J. Nechoutny, przedstawicie przemysłu cukrowniczego niemieckiego pp.: E. Rabbethde, Pikuritz, B. Seeliger, G. Berdt, A. Bartens oraz statystycy O. Hroeger i G. Mikusch. Przemysł polski był reprezentowany przez p. prezesów J. Zychlińskiego i J. Zaglenicznego, oraz pp. Zaksza, dr. Drzażdżyńskiego i B. Mikulskiego.

Przedmiotem konferencji były sprawy przygotowawcze do wielkiej konferencji międzynarodowej, która odbędzie się w październiku w Paryżu br.

Cukier z drzewa.

Wielką sensacją dnia w przemyśle cukrowniczym jest najnowsza zdobycz chemiczna, z którą zaznajomił ogół na zebraniu niemieckich chemików dyr. dr. I Bergius-Heidelberg wygłosiwszy odczyt o chemicznem wykorzystaniu składników drzewa. Bergiusowi udało się przemienić celulozę na węglowodany jak cukier i mąkę, które organizm ludzki może doskonale strawić.

Pierwsza fabryka dla uzyskania cukru i mąki z drzewa już została — jak donosi — prasa niemiecka — puszczona w ruch.

Przekazywanie pieniędzy zagranicę przez P. K. O.

Pocztowa Kasa Oszczędności wprowadziła ostatnio przekazywanie pieniędzy zagranicę bez ograniczenia sumy. Po wypełnieniu specjalnego formularza wysyła się go do biura przekazów zagranicznych P. K. O. w Warszawie. Przekazy zagraniczne uskutecznia się według kursu „sprzedaż giełdy warszawskiej", z doliczeniem od $^{1}/_{4}$ do $^{1}/_{2}$ proc., najmniej jednak zł 1,50 do 2,50 zależnie od kraju i miejsca przekazania. Dotychczas przekazywać pieniądze można do następujących krajów: Ameryka, Anglja, Holandja, Belgja, Francja, Niemcy, Szwajcarja, Italja, Węgry, Austrja, Czechosłowacja i wolne m. Gdańsk.

SPRAWY PODATKOWE

Płatności podatku przemysłowego.

Podatek przemysłowy od obrotu osiągniętego w maju przez przedsiębiorstwa, płacące miesięcznie, płatny jest w terminie ulgowym do dnia 29 czerwca.

Termin płatności zaliczki na podatek od obrotu na I. kwartał 1928 r. dla przedsiębiorstw, płacących kwartalnie — przedłużony został do dnia 15 lipca włącznie.

Termin płatności zaliczki na podatek od obrotu za I. kwartał 1928 r. dla przedsiębiorstw, płacących kwartalnie — przedłużony został do dnia 15 sierpnia włącznie.

Niedotrzymanie któregokolwiek z tych terminów lub dopłaty różnicy za 1927 r. (20 maja i 15 czerwca) powoduje wymagalność sum od ustawowego terminu (tj. nieprzedłużonego z doliczeniem kary za zwłokę).

Z RYNKÓW

Cukier.

Sprzedaż cukru na rynku krajowym w maju nie wykazała oczekiwanego ożywienia, gdyż wyniosła ona ogółem tylko 24472 ton, wobec 24990 ton sprzedanych w maju roku ubiegłego. Biorąc jednakże wszystkie sprzedaże od początku kampanji do końca maja r. b. w sumie co wynosi 223094 ton otrzymujemy zwyżkę nad analogiczną cyfrą dla ub. roku w ilości 25459 ton.

Na rynku światowym panuje nadal depresja, a cena obniżyła się pod koniec okresu sprawozdawczego do ca. $14^{1}/_{2}$ ft. szt. za tonnę cukru białego loco skład Londyn, co odpowiada cenie ca. 13 ft. szt. fob Gdańsk.

Fabrykacja wyrobów cukrowych.

Obroty towarowe w czerwcu r. b. nie zupełnie dorównują obrotom w czerwcu r. ub. W stosunku do miesiąca maja r. b. był napływ zamówień lepszy o kilkanaście procent. Regulacja rachunków pozostawia dużo do życzenia.

Przemysł czekoladowy.

Produkcja i sprzedaż w dalszym ciągu są znaczne z powodu opóźnienia się dojrzewania owoców. Robotnikom przyznano drobne podwyżki płac (ca. 5—7%), Protestowanych weksli w dalszym ciągu napływa więcej niż w roku ubiegłym.

Masło

Tendencja na masło w kraju słaba, podaż znaczna. W Niemczech lepsze gatunki towaru znajdują łatwy zbyt, popyt na lichsze gatunki słabszy. Niemieckie koła handlowe donoszą, że okres najniższych cen już minął. Notowania niemieckie w ub. miesiącu wynosiły: I. gat. — 157 mk. n.; II. gat. — 146 mk. n., III. gat. 129 mk. n. Na rynku angielskim notowania utrzymują się na dotychczasowym poziomie. Lekką zwyżkę osiągnęło masło polskie, szwedzkie, holenderskie i estońskie.

Jaja.

Na rynku krajowym tendecja zniżkowa. Notowania londyńskie w dalszym ciągu zniżkowe z powodu rzucenia na rynek wielkiej ilości jaj rosyjskich. Również na rynku berlińskim ciąży nadmierna podaż towaru rosyjskiego. Dnia 22 z. m. notowano jaja poznańskie w Berlinie fr. wagon w fenigach (za sztukę): $9—9^{1}/_{2}$. Wobec zwiększenia się popytu oczekuje się lepszych w przyszłym tygodniu.

10 czerwca.

Na krajowym rynku podaż duża, a wobec średniej konkurencji i zmniejszonego zapotrzebowania eksporterów tendencja osłabła.

Na rynku londyńskim panuje znaczne ożywienie, lecz tylko dla pierwszorzędnego towaru. Handel gatunkami drugorzędnemi znajduje się w stanie depresji, mającej charakter przejściowy z powodu nadmiernej podaży jaj rosyjskich.

Na rynku berlińskim tendecja mocniejsza. Obfity dowóz, szczególnie towaru rosyjskiego, powoduje magazynowanie jaj w chłodniach, skutkiem czego rynek staje się normalniejszy.

Dnia 9 bm. notowano w Londynie jaja (za 129 sztuk w szyl.: duńskie 13.3, holenderskie mieszane 12.6—13.6, polskie niebieskie 7.3—8.3, czerwone 6.3—6.6, poznańskie niebieskie wybrane 8.9—9.—, średnie 7.6—8.—, rosyjskie czarne 8.0—8.3, niebieskie 6.6—7.—, czerwone 5.5, zwykłe 6.



PRZEPISY I RECEPTY

Czereśnia
jako owoc do wykładania ciast oraz kompotów.

Nietylko dzieci, ba nawet dorośli znajdują nową radość, gdy się znów ukażą czereśnie. W gospodarstwie domowem, jakoteż w cukierniach i fabrykach konfitur jest mile widzianą i bardzo lubianą.

Cukiernicy ubiegają się o czereśnię, nietylko jej piękny kolor: żółty, czerwony i czarny. lecz nawet jako kompot lub wiśnia w koniaku.

Do kompotu obrywa się czereśnię z ogonków i wkłada się ją do sitka włosiannego. W międzyczasie nastawia się duży płytki kociołek wodę do zagotowania na ogniu, następnie wkłada się sitko z czereśniami w wrzącą wodę i zanurza się na 1—2 minut gotując je w ten sposób, w przeciwnym razie, gdy się dłużej gotuje, natenczas czereśnia pęka i traci swój fason.

Po wyciągnięciu sitka z kotła. gdy woda dobrze odciecze układa się czereśnie w szkła. Gdy wszystkie szkła już się napełni, zalewa się owoc 30-stopniowym białkiem sklarowanym cukrem. rozpoczynając tę czynność od pierwszego szkła. Po szczelnem zamknięciu szkieł gotować w sianie przez 20 minut.

Kompot bez pestek. Po wyjęciu pestek bierze się tyle cukru ile waży owoc. Cukier gotuje się na pióro (94° C) następnie wrzuca się owoc w ugotowany cukier, szumując dobrze, lekko zagotować. Po napełnieniu w butelki, puszki lub szkła w sposób odpowiedni, potem gotować w sianie przez 20 minut.

Wiśnie jako owoc najlepiej używać do ciast, które należy dobrze wytrzeć i ułożyć w garnki kamienne albo butelki napełnić pod wierzch, oblać syropem, zamknąć szczelnie naczynie i gotować w sianie przez 30 minut. (Przy korkowanych butelkach wiąże się mocno).

Tak samo zaprawiają się wiśnie bez pestek, z których pozostały sok można zużyć do innych zapraw.

Sok czereśniowy albo wiśniowy. Wiśnie szklanne pognieść i potłuc dobrze w kamieniu lub moździerzu, dodać cośkolwiek wody i postawić na ogniu do zagotowania, potem sok odlać i wrzucić kilka potłuczonych pestek wiśniowych, aby nadały mu przyjemny smak. Gorący sok przecedzić i wyszumować klarownie. Na 1 litr soku bierze się 2—3 funtów cukru, po wyszumowaniu gotować razem do 98 stopni. Następnie napełnia się w butelki a po ostudzeniu mocno zakorkować, wreszcie nalepić odpowiednie etykiety i chłodno przechowywać.

Pozostałość z wiśni, szum i owoc przeciera się przez sitko z dodatkiem tej samej wagi cukru gotując na marmoladę.

Czereśnie i wiśnie do mrożonych potraw

Po ugotowaniu soku wiśniowego razem z kilku potłuczonemi pestkami, nalewa się na gorąco w butelki, dobrze zakorkowane wiąże się na krzyż mocno sznurkiem i gotuje się 20 minut w sianie. Po ugotowaniu zaleca się dobrze zalakować i chłodno przechowywać.

Wiśnie w koniaku. Ulubiona specjalność większych firm branży konfitur, przynosząca znaczny zysk, zwłaszcza tam, gdzie się laborotorja francuskie znajdują a to dlatego, że wyrób koniaku jest łatwy do wykonania.

Duże, zdr. we i dojrzałe wiśnie, którym się ogonki do połowy ucina, wkłada się w butelki z szeroką i długą szyjką, potem nalewa się do zupełnego przykrycia owocu koniakiem, rumem albo czystą 45% wódką, w mały płócienny kawałek łatki wkłada się kawałek cynamonu i 3—4 goździków i pozostawia się je razem przez kilka dni w celu naciągnięcia. Po upływie paru dni odlewa się alkohol, wyjmuje się korzenie i dodaje się do alkoholu syrop cukrowy, ażeby cośkolwiek był słodkim, następnie nalewa się owoc do zakrycia.

Czereśnie w otcie. 1 litr winnego octu z 1 funtem cukru zagotować. włożyć do maleńkiego. płóciennego woreczka kawałek cynamonu i 3 goździki, związać i pozostawić do naciągnięcia smaku, następnie zalać czereśnie letnim octem i tak pozostawić 4—5 dni. Potem ocet się odlewa i jeszcze raz trzeba zagotować, dobrze zeszumować i na zimno oblać nim czereśnie. wyjmując woreczek z korzeniami a następnie dobrze nakryć i w chłodnem miejscu przechować.

Władysław Gryczyński, Poznań.

Jabłecznik.

Do wyrobu jabłecznika (wina) nadają się wszelkie odmiany jablek, tak letnich jak i jesiennych i zimowych, a nawet i dzikie płonki mogą być do przerobu na wino użyte. Najlepsze jednak są odmiany jesienne, dające owoc zwarty, jędrny, winkowaty w smaku. Do przerobu używa się owocu dobrze dojrzałego na drzewach, a następnie odleżałego dodatkowo przez pewien czas w przechowalni, przez co nabiera więcej słodyczy i aromatu.

Jabłka rozcieramy na miazgę na tarłach i pulpę poddajemy wytłoczeniu w silnych tłoczniach. Otrzymany po wytłoczeniu moszcz odmierzamy i do każdego litra płynu dodajemy 300—350 gr. patoki lub cukru buraczanego. lub też patoki i cukru w równych częściach.

Tak ustawiony moszcz zlewamy do naczynia fermentacyjnego (szklanego balonu, beczki itp.), które — również jak przy porzeczniaku — zatykamy szpuntem fermentacyjnym lub w braku szpunta — watą apteczną i poddajemy fermentacji w temperaturze 20—25° R. Kto ma możność sprowadzenia drożdży winnych sztucznie przygotowanych, tak zw. „rasowych", winien wcześniej sprowadzić sobie odpowiednią ilość i moszcz przy ustawieniu do fermentu takiemi drożdżami zaprawić, a będzie miał jabłecznik szlachetniejszy i wcześniej doczeka się końca fermentacji. Ostrzegamy, że moszcze na patoce, dłużej i mozolniej fermentują niż na czystym cukrze i wina na patoce trudniej się ustawiają. Jednakże nie może to odstraszać bartników od przyrządzania win na patoce, gdyż wina takie — głównie ciężkie, obliczone na dłuższe odleżanie — po latach, bywają wybornym napojem.

I tutaj — jak przy wyrobie porzeczniaków — stosować możemy dodatek rodzynków w dowolnej ilości (10% na wagę i więcej), które należy wcześniej w wytłoczonej niewielkiej ilości soku jabłkowego rozmoczyć, wymacerować, wytłoczyć i następnie użyć do moszczu.

Po ukończeniu burzliwej fermentacji jabłecznik zabijamy szpuntem i wynosimy do chłodnej piwnicy, a po ustaniu się — zciągamy gumowym lewarem z drożdży do świeżego naczynia, które musi być pełne. Jabłecznik, dobrze zatkany szpuntem, ustawia się w suchej chłodnej piwnicy dla dojrzewania. Po roku bywa już bardzo dobry. A z każdym następnym rokiem — staje się więcej wytrawnym. Przy butelkowaniu należy sypać do butelek po 15 gr. miałkiego cukru krystalicznego, który drogą fermentacji wytworzy w butelkach pewną ilość dwutlenku węgla, dodającego winu ognistości i pewnego rodzaju życia. Bez dwutlenku węgla jabłecznik byłby bez smaku, czczy i pusty.